زراعة الزيتون في لبنان
من الأرض إلى السوق

ديانا السقا[1]

يُعدّ الزيتون من أكثر الأشجار انتشارًا في الوطن العربي، خاصة في الدول المطلّة على حوض المتوسط. يرتبط هذا الانتشار بشكل وثيق بالأهمية الاقتصادية والبيئية والاجتماعية التي يحظى بها الزيتون في تلك الدول. وتكمن الأهمية الاقتصادية للزيتون في القيمة المضافة للإنتاج الزراعي، ومساهمته في الناتج القومي، وعائدات المنتجين، ورفد احتياطيات الدول العربية من العملات الصعبة المتأتية من تصدير زيت الزيتون.

يضاف إلى ذلك ترابطات هذا القطاع الأمامية والخلفية مع القطاعات الأخرى، ومساهماته في توفير مدخلاتها الانتاجية، وخاصة قطاع الصناعات الغذائية، واسهامه في تلبيته بعض المتطلبات الغذائية للسكان، حيث يُعدّ الزيتون المصدر الرئيس لكثير من العناصر الغذائية كالأحماض الدهنية والفيتامينات والأملاح المعدنية والألياف، خصوصًا لأفراد الأسر الريفية التي تعتمد بدرجة كبيرة على هذا المنتج في الحصول على احتياجاتها من هذه المواد(2).

من ناحية أخرى، فإن هذا القطاع يوفر فرصًا للعمالة، واستغلالًا لبعض أفراد أسر المنتجين الذين لا يمكن استغلال طاقاتهم في مجالات أخرى، إضافة إلى اسهامه في استغلال بعض الموارد الزراعية التي لا يمكن استغلالها في مجالات أخرى كالأراضي الوعرة، والمنحدرات، والأراضي شبه الصحراوية وشبه الجافة.

ونظرًا لهذه الأهمية، فقد ركّزت حكومات غالبية الدول العربية المطلة على حوض المتوسط خلال العقود الماضية، على تنمية هذا القطاع وتطويره، مما أسهم في زيادة الانتاج بشكل ملموس، ونظرًا إلى تركيز الجهود على النواحي الانتاجية من دون النواحي التصنيعية والتسويقية، فقد برزت العديد من المشاكل حدّت من تقدم هذا القطاع في تلك الدول، من أهمها عدم قدرتها على المنافسة العالمية وحتى المحليّة.

من هنا ننطلق بالبحث لطرح الإشكالية الأساسية: كيف نستطيع أن ننهض بسوق الزيتون في لبنان لينافس في الأسواق العالمية؟

وتتفرع من هذه الإشكالية الأساسية عدة تساؤلات من أهمها:

- كيف تتم زراعة الزيتون في لبنان وما هي التربة المناسبة لها؟
- كيف نستطيع أن نستثمر الأراضي الحرجية للنهوض بهذا المنتج المهم؟
- كيف نقي هذه الزراعة من الآفات الشجرية؟
- ما هي السبل المناسبة لتطوير هذه الزراعة في جميع مراحلها من التقليم إلى القطاف والتسويق؟

ولكي نستطيع الإحاطة بالموضوع بالقدر الكافي، قسّمنا البحث إلى مطلبين: مطلب يتناول زراعة الزيتون وكل ما يتعلق به، ومطلب آخر يتناول الجانب التسويقي لهذه الزراعة وفق الآتي:

– المطلب الأول: الزيتون من التقليم إلى القطاف

هنا نبحث عن بعض الأمور المهمة كبداية، وذلك كذكر الزيتون في الكتب السماوية، بالإضافة إلى الدور الاجتماعي له، ثم نبحث عن التقليم والقطاف ومواضيع أخرى كالآتي:

الفرع الأول: ذكر الزيتون في الكتب السماوية وبين الناس

– أولًا: الزيتون في الكتب السماوية:

رمز الزيتون منذ القدم إلى السلام والخير والبركة، وقد أخذ صيته هذا من الكتب السماوية التي ذكر فيها كلها (في التوراة والإنجيل والقرآن).

ففي التوراة ذكر "إنَّ الأشجار عندما أرادت أنْ تنتخب ملكًا عليها اختارت شجرة الزيتون. لكنها رفضت قائلة: لن أترك زيتي الذي باركه الرب من أجل أنْ أحكم الأشجار".

وفي الإنجيل ذكرت مرات عدة منها: "زيتونة خضراء حسنة مثمرة جميلة سمى الرب اسمك" (ارميا 11:16)[3].

وفي القرآن أقسم الله تعالى بها ﴿والتِّينِ وَالزَّيْتُونِ﴾ (سورة التين:1) لمنافعها. وقد ذُكرت في القرآن الكريم سبع مرات.

وقال رسول الله (ص): "كلوا الزيت وادهنوا به، فإنَّ فيه شفاء من كل داء".

وفي كل مرّة يدل ذكر هذه الشجرة على البركة والخير. كما يرمز غصن الزيتون إلى السلام في ثقافات متعددة من العالم.

– ثانيًا: الزيتون عادة اجتماعية

يُعدّ موسم الزيتون موسم اجتماع العائلة حيث جرت العادة ومنذ القدم، بذهاب أهل البيت من كبيرهم إلى صغيرهم حاملين معهم طعام الغداء، لكن ومع تغيّر معظم العادات مع مرور الزمن، تغيّرت أيضًا هذه العادة، فأصبح هنالك إمّا أشخاص تقوم باستئجارهم ليقاسموك محصولك بنسبة 40% أو 50%، أو ماكينات حديثة مستوردة تقوم بالقطاف من دون مساعدة، ولأصحاب تلك الماكينات إمّا أنْ تقاسمك المحصول، وإمّا الاتفاق على مبلغ يومي لتأجير الماكينة.

وتجذرت شجرة الزيتون في مناطق البحر المتوسط عامة وتوسعت زراعتها لتشمل جميع القارات[4]. وفي لبنان تتوزع على المناطق الجبلية، وتعتبر من أهم الزراعات اللبنانية من حيث المساحة المزروعة، كما يعدّ الزيت المستخرج منها مصدر دخل للعديد من العائلات التي تنتظر هذا الموسم التشريني.

وزيت الزيتون وزيتون الطاولة مورد للتغذية، ومصدر غذائي أساسي في النظام الغذائي المتبع في منطقة البحر المتوسط لتوفيره نكهات ومذاقات تضفي على الأكل المضاف إليها، مذاقًا شهيًّا. هذا بالإضافة إلى خصائص زيت الزيتون الغذائية الصحية المعروفة بين الناس وفوائده العلاجية المتبعة لدى الكثيرين.

الفرع الثاني: التقليم وأمراض الزيتون

أولًا: التقليم

من أهم تقنيات العناية بالزيتون عمليات التقليم؛ فالتنفيذ الصحيح للتقليم له علاقة متينة بالنمو السريع لأشجار الزيتون الفتية. والإنتاج الوافر والثابت من الزيت العالي الجودة في الأشجار البالغة.

يعرف التقليم في زراعة الأشجار المثمرة بأنه مجموع العمليات التي تجري على أجزائه الهوائية لتحقيق الهدف التالي:

- توجيه تربية الأشجار المثمرة.
- تشجيع الإثمار.
- إطالة فترة إنتاجية الأشجار في بيئة تعتبر ملائمة لزراعة الأشجار المثمرة[5].

كما يُعد التقليم من أكثر العمليات الزراعية بالنسبة للكلفة المادية بعد القطاف. لذلك ينبغي تخفيف هذه الكلفة عبر التنفيذ الصحيح والبسيط لهذه العملية. مع مراعاة الخطر الذي قد يحدث للعامل القائم بهذه العملية نتيجة السقوط. لذلك الآن يُلجأ إلى استعمال أدوات حديثة تخفف من تلك الأخطار.

والغاية من عملية التقليم السماح لأكبر كمية من الهواء والضوء من التغلغل للشجرة، فنقلل بذلك الأمراض، ومن أجل الحصول على موسم كل سنة حيث تنمو أزهار وثمار الزيتون على الأغصان التي تكونت في العام السابق أما النموات التي تنشأ هذه السنة فسوف تنتج الأزهار والثمار في العام المقبل.

والوقت المناسب للتقليم في البيئات الحارة خلال فترة الثبات الشتوي بدءًا من مرحلة ما بعد القطاف (شهر 10 –11).

في البيئات الباردة نسبيًا يؤخر التقليم إلى الفترة الأخيرة من الثبات الشتوي، لأنَّ الأشجار التي تُقلم حديثًا تصبح أكثر حساسية للصقيع. كذلك يمكن في فترة الصيف إزالة الأغصان الماصة النابتة داخل الجزء الخضري أو على قاعدة جذع الشجرة.

والتقليم عدة أنواع:

- تقليم سنوي.
- تقليم كل سنتين.
- تقليم من 3– 5 سنوات.

ولكل نوع حسناته وسيئاته[6].

ثانيًا: أمراض الزيتون

العنصر الثاني المهم للعناية بالزيتون هو معرفة الأمراض التي تصيب الزيتون والوقاية أو العلاج منها. تُصاب هذه الشجرة بالعديد من الأمراض منها:

- الأمراض الفطرية.
- الأمراض الحشرية.
- الأمراض البكتيرية.

• ومن الأمراض الفطرية وأهمها، مرض "عين الطاووس" الذي يصيب أشجار الزيتون المزروعة في المناطق ذات الرطوبة النسبية العالية والحرارة المعتدلة وخاصة في البساتين الموجودة في المناطق الساحلية، وهو بقع دائرية سوداء على أوراق الزيتون تتطور لتشبه العيون الموجودة على ريش الطاووس، فيتسبب باصفرار الأوراق وتساقطها، ويؤدي إلى تعرية الأشجار[7].

• وهناك العديد من الأمراض البكتيرية (ذبول الزيتون– سل الزيتون).

• كذلك الآفات الحشرية تؤثر بشكل سيء على الأشجار، فتؤدي خلال دورة حياتها إلى إتلاف الثمر وتساقطه وإنتاج زيت رديء. ومن الحشرات (بسيلا الزيتون، قارض أوراق الزيتون- سوسة الزيتون، نيرون الزيتون)[8].

الفرع الثالث: تسميد الزيتون وقطاف الزيتون والزيت

أولاً: تسميد الزيتون

هناك عدة طرق لتسميد بساتين الزيتون منها: تحتوي على مواد متعددة بنسب متفاوتة حسب احتياج الشجرة، ويضاف إليها في أحيان كثيرة الأسمدة الحيوانية للحصول على غذاء متكامل منها:

- الأسمدة الآزوتية: سلفات الأمونيوم 21%، ويوريا.
- الأسمدة الفوسفاتية: سوبر فوسفات ثلاثي 44%، ودي أمونيوم فوسفات (18% آزوت- 46% فوسفات)[9].
- الأسمدة البوتاسية: يحتوي على سلفات البوتاس.
- الأسمدة المركبة: معروف هذا النوع لدى المزارعين بأنَّ سعره غالٍ لذلك يتم اللجوء إلى الأنواع الأخرى من الأسمدة للتوفير.

كما هناك طرق متبعة لدى المسنين لتسميد الأشجار عامة، وهي فضلات الطعام وقشور الفاكهة، وهذا ما يطلق عليه اسم التسميد الخضري، ففي الزيتون يصار إلى استخدام البقوليات في عملية التسميد، ويصار إلى فلح البقوليات وطمرها مما يساعد على تحسين التربة.

وللتسميد فوائد عديدة نذكر منها:

- توفير العناصر الغذائية اللازمة للشجرة.
- تنشيط جذور الشجرة والمساعدة على نموها.
- تحسين التربة المحيطة بالأشجار وتقوية مناعتها من الأمراض التي تطالها.

وللحراثة دور مهم في نمو الشجرة من خلال المحافظة على تربة جيدة التهوئة تسمح بنمو الجذور، وتسهل عملية مزج الأسمدة، ودفن الأوراق القديمة المصابة بالآفات (عين الطاووس) وتسهل عملية القطاف، كذلك تؤدي لتلف الأعشاب الضارة.

شجرة الزيتون كأيّ شجرة بحاجة إلى التسميد في كل عام. وللتسميد دور مهم في الحفاظ على الشجرة لتعطي موسمًا كل سنة وتعطي طردًا جيدًا، وأفضل موعد للتسميد بين شهري كانون الثاني وشباط. سماد عضوي حول كفية الشجرة أو إضافة سماد كيماوي نوع (10.10.30) حوالي 2- 2.5kg (N. P. K) للشجرة. وإذا كانت ضعيفة يضاف (17.17.17)، ويوريا من كل نوع 2- 2.5kg للشجرة.

- ثانيًا: القطاف

بعد عمليات العناية بالزيتون ومكافحة الأمراض، نصل إلى قطاف الزيتون وفصل الأوراق والأغصان، ووضع الزيتون النظيف في صناديق بلاستيكية مهواة بشكل جيد وعصره بشكل سريع للوصول إلى زيت عالي الجودة، فعملية استخراج زيت الزيتون هي عملية موسمية (ت1- ت2)، وهي صناعة غذائية تقليدية في منطقة حوض البحر الأبيض المتوسط.

ينتج عن عملية استخراج زيت الزيتون ثلاثة أنواع من المنتجات:

- زيت الزيتون (20- 30%).
- جفت الزيتون أو المهل (مخلفات صلبة) حوالي 30%.
- مياه عصر الزيتون (الزيبار 40- 50%)

• بالنسبة إلى جفت الزيتون هو الجزء المتبقي من عجينة الزيتون بعد استخراج الزيت منها، ويحتوي على القشور واللب وبذور الزيتون المكسرة. وهو يستخدم عادةً للحصول على زيت الجفت أو للتدفئة بعد كبسه بماكينات خاصة.

• بالنسبة إلى الزيبار هو السائل الذي ينتج عن عملية استخراج الزيت، وهو مكوّن من الماء الموجود داخل ثمار الزيتون ومن الماء المضاف خلال عملية العصر وهو سائل بني اللون. وله فوائد عديدة إذا وزع في الأراضي الزراعية مثل إغناء التربة بالآزوت والفوسفات والبوتاس والحدّ من نمو الأعشاب البريّة.

والقطاف للزيتون يبدأ عندما يتحول لون القشرة من الأخضر إلى اللون الأسود حوالي 50% وذلك حسب الصنف.

وللقطاف تقنيات[10]:

1- القطاف اليدوي: وهي الطريقة المُثلى للحصول على زيت زيتون عالي الجودة، ولتحسين مردود القطاف يجب الحد من علو الشجرة، وتحسين إنتاجها معدل قطاف اليد العاملة (5- 10 kg) كل ساعة. (ملاحظة: ثمار الزيتون المتساقطة غير صالحة لإنتاج زيت ذو نوعية جيدة).

2- القطاف الميكانيكي: (آلات هزازة- رجراجيه ولاقطة) هذه الطريقة لا تترك آثارًا سلبية على نوعية الزيت، ولا تسبب أي ضرر للشجرة، وتتميز بتقصير فترة القطاف، وتخفيض كلفة اليد العاملة.

وهناك نصائح مفيدة لاستقبال الزيتون أثناء القطاف وبعده، منها:

أ- يجب استعمال الشباك أو ما شابه تحت الأشجار لمنع سقوط الثمار على التراب.

ب- يجب استعمال صناديق البلاستيك ذات فتحات التهوية لتخزين الزيتون ونقله.

ج- يجب إزالة الأوراق والأغصان والأجسام الغريبة من الثمار قبل العصر.

د- يجب عدم استخدام العصا في القطاف (تخفض إنتاج الموسم المقبل- تجرح الثمار...).

هـ- يجب عدم استعمال أكياس النايلون أو "الخيش" لتعبئة الزيتون لأنها تسبب بارتفاع حرارة الثمار، وبالتالي تتدهور نوعية الزيت.

و- يجب إرسال الزيتون إلى المعصرة يوميًّا ليُعصر خلال 24- 48 ساعة على أبعد تقدير.

ز- يجب وضع الزيت المنتج في أوعية تخزين نظيفة غير قابلة للصدأ ولا تتفاعل مع الزيت، ومجهزة لعزل الزيت عن الهواء، وهناك أوعية حديثة لهذه الأغراض مصنوعة من "الستانلس ستيل".

- المطلب الثاني: سوق الزيتون

في هذا المطلب نبحث في توزع زراعة الزيتون والبيئة الملائمة له ثم نتطرق لزيت الزيتون وأهم صناعاته:

الفرع الأول: توزع زراعة الزيتون والأسمدة

- **أولًا: توزع الزيتون**

تبلغ مساحة الأراضي المزروعة بالزيتون في لبنان حوالي 60.000 هكتار. وينتج لبنان من زيتون المائدة حوالي 22.500 طن، بينما الإنتاج العالمي من زيتون المائدة حوالي 2151500 طن.

إنتاج لبنان من زيت الزيتون حوالي 10.500 طن، والإنتاج العالمي من زيت الزيتون حوالي 2713000 طن.

وبالنسبة إلى المناخ والتربة المناسبين لهذه الشجرة:

* ارتفاع من 800 متر.
* معدل أمطار 400 ملم وما فوق.
* تزهر عند حرارة 10- 20م.
* تفضل أشجار الزيتون التربة الرملية الطينية أو الكلسية الطينية جيدة الصرف والتهوية لتفادي التعرض للأمراض الفطرية.

وبالنسبة إلى أصناف الزيتون هناك أصناف كثيرة بعضها للمائدة وبعضها للزيت، منها:

• عيروني: للزيت.
• صوري: للزيت والمائدة.
• بلدي: زيت ومائدة.

- **ثانيًا: البيئة والتربة المناسبة للزيتون**

تعدّ منطقة حوض البحر الأبيض المتوسط من أفضل المناطق لزراعة أشجار الزيتون، حيث تتميز بشتاء بارد ممطر وصيف حار جاف. ولا تثمر أشجار الزيتون إثمارًا تجاريًّا ما لم تتعرض لكمية مناسبة من البرودة شتاءً تكفي لدفع الأشجار للإزهار.

كما أن تعرض الأشجار إلى درجات من الحرارة المرتفعة المصحوبة برياح جافة، ورطوبة منخفضة خلال فترة الإزهار والعقد والفترة الأولى من نمو الثمار، يؤدى إلى جفاف الأزهار، وعدم اكتمال عمليتي التلقيح والإخصاب وتساقط الثمار بدرجة كبيرة، وعدم تعطيش الأشجار خلال هذه الفترة يحدّ من هذه الآثار الضارة.

كما أن لمصدّات الرياح دورًا مهمًا في حماية الأشجار من تأثير الرياح الساخنة خصوصا وقت الإزهار وطلاء جذوع الأشجار بماء الجير والتربة المنخفضة للأشجار يؤدى إلى حماية الساق من أشعة الشمس المباشرة. وتشجع الرطوبة الجويّة المرتفعة خصوصا في المناطق الساحلية على زيادة نسبة الإصابة بالأمراض الفطرية والآفات.

وهنا تظهر أهمية الزراعة على مسافات واسعة، والتقليم لفتح طاقات بالمجموع الخضري تسمح بمرور الضوء والهواء وأشعة الشمس.

- **التربة المناسبة:**

يمكن زراعة أشجار الزيتون بنجاح في أنواع متباينة من الأراضي بشرط توفر الصرف الجيد. كما تنجح زراعة أشجار الزيتون في الأراضي المحتوية على نسبة مرتفعة من كربونات الكالسيوم، ويتأثر نمو أشجار الزيتون ويقلّ عن معدله في الأراضي الثقيلة والتي تحتفظ برطوبتها لفترة طويلة، لذلك يجب تجنب زراعة الزيتون في الأراضي الثقيلة سيئة الصرف. كما أن زراعة أشجار الزيتون في الأراضي الخصبة

الغنية بالدبال يؤدى إلى اتجاه الأشجار للنمو الخضري على حساب الإثمار.

ولمعظم الزيتون المقدرة على تحمل الجفاف وملوحة التربة ومياه الري بدرجة كبيرة، ويؤدي انتظام الري والتسميد المناسب والخدمة الجيدة إلى تقليل أضرار الملوحة.

وتقلّ إنتاجية أشجار الزيتون المزروعة في التربة الرملية أو الكلسية والتي يتم ريّها بمياه عذبه نتيجة لنقص عنصري البورون والنحاس الذي يؤدي إلى جفاف وتساقط البراعم الأبطية للأغصان الجديدة التي ستحمل المحصول، ويؤدي تطبيق برنامج التسميد المتكامل والخدمة الجيدة إلى رفع الإنتاجية.

- **الفرع الثاني: زيت الزيتون**

- **أولًا: الأعمال والعمليات التي تؤدي إلى تدني نوعية زيت الزيتون:**

1- المعاملات الزراعية (الري- الأسمدة غير المتوازنة...).
2- الأمراض والحشرات (عين الطاووس - ذبابة الزيتون، عثة الزيتون).
3- القطاف وموعده (درجة النضوج، طريقة القطاف...).
4- تخزين الزيتون.
5- نقل الزيتون.
6- عصر الزيتون.
7- تخزين الزيت.
8- تخزين الزيت وتعبئته.

ما هو زيت الزيتون البكر الممتاز؟

هو عصير طبيعي مستخرج من ثمار الزيتون ذو رائحة وطعم ممتاز وكامل وهو غني بالعناصر المضادة للأكسدة.

• درجة الحموضة فيه أقل من 0.8%.
• رقم البيروكسيد فيه أقل من 20.
• مستخرج عبر وسائل ميكانيكية من دون إضافة أية مادة تساعد على تذويب الزيت ودون استعمال الحرارة.
• غير ممزوج مع أية زيوت أخرى أو أية مواد كيميائية.

هذا ويحتاج الزيتون إلى عناية خاصة منذ زراعته وفي قطفه وبعدها في تخزينه أيضًا، فالزيت يفسد إذا خُزّن في أماكن يصلها الضوء في أيام عصره الأولى.

- "مغبوة ستانلس ستيل" هي الأفضل نظرًا لصعوبة دخول الضوء إليها.
- أما عن الزجاج فإما أنْ يكون لونه داكنًا لحماية الزيت من النور، أو أن يغطى بقماش داكن أو قش حتى لا يتعرض للضوء ويتأكسد.
- الفخار جيد للحفظ إنْ كانت مطلية من الداخل بمادة عازلة.

أما عن غالونات البلاستيك وتنك الحديد فهي جيدة فقط للنقل من المعصرة إلى البيت، لأنها تفسد الزيت إذا ظل فيها لوقت طويل.

- **ثانيًا: أهم الصناعات التي يستعمل فيها زيت الزيتون كمادة أولية:**

- صناعة الصابون: هي صناعة منتشرة في المناطق الجبلية التي تشتهر بزراعة الزيتون، ويشكل زيت الزيتون المادة الأساسية المكونة لها. وتشتهر منطقة العرقوب وحاصبيا بهذه الصناعة.
- المستحضرات التجميلية: يدخل زيت الزيتون في صناعة مواد التجميل

والكريمات والأقنعة المستعملة لترطيب البشرة أو الشعر نظرًا لما يحتويه من فوائد.

– المأكولات: يستعمل في أغلبية المأكولات المتداولة في العالم بشكل عام وفي منطقة البحر المتوسط بشكل خاص، نظرًا لما يحتويه من الأحماض الدهنية غير المشبعة والعناصر المعدنية كالكالسيوم والمغنيزيوم والفوسفور والحديد وعلى فيتامينات عديدة ومتنوعة، ويحتوي على أحماض دهنية غير مشبعة. هذا ويعتبر من أسهل أنواع الزيتون وأسرعها هضمًا ويعمل على تخفيض الكولسترول.

وأثبتت دراسات أجريت على مرضى، فوائد زيت الزيتون في تنزيل مستوى الكولسترول بالدم(11).

وللاعتناء بالزيتون ومتابعة أوضاعه عالميًا تم إنشاء "المجلس الدولي للزيتون" في العام 1959 ويضم حاليًا 94%(12) من البلدان المنتجة لزيت الزيتون، ويجتمع المجلس سنويًا لبحث مشاكل وقضايا متعلقة بالإنتاج ودعم البحوث العلمية. فمثلًا جرى الاجتماع في اليونان (2006)، إسبانيا (2007)، إيطاليا (2008)، تونس (2009)، المغرب (2010).

أما الدول الأعضاء في هذا المجلس بحسب الموقع الرسمي لهذه المنظمة، فهي: الجزائر والأرجنتين والاتحاد الأوروبي وإيران وتونس وتركيا وأوروغواي والأردن ولبنان وليبيا ومونتينيغرو ومغرب وفلسطين.

أما في لبنان فقد شاركت وزارة الزراعة معهد الدراسات الزراعية في باري إيطاليا في مجموعة من الأبحاث والمشاريع الزراعية المتعلقة بالزيتون ابتداءً من العام 2009- 2012 (أوليو Olio)، 2012- 2014 (أوليو Olio)(13). وتتمحور هذه الأبحاث حول الممارسات الزراعية الجيدة لشجرة الزيتون، ولإعطاء نتيجة جيدة من زيت الزيتون (لتحسين نوعية إنتاجه).

وحاليًا يجري العمل على مشروع (أوليو Olio)(14) بالتعاون مع المعهد نفسه، يُعنى بكيفية تسويق الزيتون، ويبدأ العمل به مطلع 2018.

– الفرع الثالث: التسويق

أولًا: تحليل السوق:

يستهلك الزيتون بأشكال مختلفة حَبًّا مكبوسًا بالماء والخل أو زيتًا، في حالة الحَب يتواجد هذا الثمر على المائدة اللبنانية بشكل دائم، كما يتواجد زيتًا، ويقدر نسبة الزيتون المحول للزيت في لبنان بـ90% وعلى الرغم من ذلك فتقديرات مركز النشاط الاقليمي للإنتاج الجيد RAC/CP في مدينة برشلونة التابع لوزارة البيئة الاسبانية والمتخصص في عدة مجالات منها تقنيات انتاج زيت الزيتون تشير إلى أن الانتاج الكامل من زيت الزيتون اللبناني في موسم 1998- 1999 لم يتعد 7000 طن، استورد لبنان في هذ الفترة 2500 طن وصدّر 500 طن، يجب مقارنة الأرقام مع 150 ألف طن ينتجها بلد مثل تونس صدّر منها 95 ألف طن(15).

في لبنان يملك المزارعون الخيارات الآتية:

– تحويل الزيتون الزيت ودفع نفقات العصر ثم الاحتفاظ بجزء وبيع الآخر جملة.

– بيع محصول الزيتون إلى بعض المعاصر التي ترغب بشرائه.

– تحضير ثمار الزيتون وبيعه للمخازن والمطاعم.

– بيع الزيتون المعد للتحضير الى تجّار الجملة.

– جلب زيوتهم إلى أسواق الجملة ووضعه لدى تجّار الجملة.

ثانيًا: الاتجاهات والفرص

إن الزيتون منتوج شعبي مطلوب بكثافة في لبنان على غرار كافة البلدان المتوسطية، لذلك فالمضاربة في هذا القطاع قوية جدًا، والفرص تتواجد اليوم إلى جانب الزيتون ذي الحَب الكبير والمتعدد الألوان والمخصص لإنتاج الزيت.

أما المخاطر فهي وجود عمليات تهريب تسمح للبلدان المجاورة بالمضاربة، ونظرًا إلى ضعف الاستثمار، ولسهولة زرع الزيتون، فالخطر يأتي من النمو السريع للمضاربة المحلية.

بالتالي تشكل المضاربة من المستوردين من البلدان المجاورة مثل سوريا والأردن وتركيا والبلدان البعيدة حيث وصل التنافس في صناعة الزيتون إلى معدلات قياسية في ايطاليا واسبانيا عدا عن المضاربة الداخلية.

وهكذا يجب أن تكون هناك سياسة في الأسواق المستهدفة بالنسبة إلى المزارع اللبناني، فمثلًا إذا نوى مزارع صغير الانطلاق بإنتاج الزيتون، عبر إعادة تأهيل بستانه أو اقامة آخر جديد، فيجب أن يستهدف سوق استهلاك حبوب الزيتون، وليس الأسواق التي لا ترتكز على سوق بيع الزيت، حيث القيمة المضافة بالنسبة للأصناف الرائجة من الزيتون معدومة، كما يجب أن يختار أصنافًا من الشجر، تعطي زيتونًا جذابًا للكبيس ويحضره بنفسه، بالإضافة الى ذلك يجب أن يختبر الزراعة البيولوجية ليفتح أبواب سوق في ملء توسعه سواء في لبنان أو في العالم.

– خاتمة

هكذا رأينا أن الزيتون من أهم الأشجار المثمرة في لبنان، لقدرته العالية على التكيف، مع مختلف أنواع التربة، وفي أنواع المناخ كافة، عدا عن أهميته الاقتصادية الكبيرة، وعلى الرغم من ذلك فهو يعاني من معوقات كبيرة في التسويق والانتاج والاهتمام بشكل عام، بالإضافة إلى ضعف التقنيات المتبعة في صناعته، وخاصة في إنتاج الزيت، ونرى بأنه يجب أن يتم إيلاء الاهتمام اللازم له عبر إعادة تأهيل البساتين، وإدراج الزراعة البيولوجية، وفتح أسواق لتصدير الزيت الجيد، والتنافس مع الأسواق العالمية عبر مشاريع تنموية تزيد من دعم هذا القطاع الحيوي.

***

الهوامش

---

* **تُعدّ أطروحة دكتوراه في التاريخ – المعهد العالي للدكتوراه في الآداب والعلوم الإنسانية والاجتماعية – الجامعة اللبنانية**

(2) سالم اللوزي، تطوير انتاج وتصنيع وتسويق الزيتون وزيت الزيتون في الوطن العربي، المنظمة العربية للتنمية الزراعية، جامعة الدول العربية، ديسمبر 2003، السودان، ص2.

(3) الأفق، العدد 32، ص17، كانون الثاني 2009. (تصدر عن بطريركية الكنيسة الشرقية القديمة).

(4) سليم، قطّار وحليم فيصل، زراعة الزيتون، دراسة جدوى من المؤسسة اللبنانية للتنمية الاقتصادية والاجتماعية ممولة من الاتحاد الأوربي، لبنان، جل الديب، حزيران، 2001، ص2.

(5) تقليم شجرة الزيتون، مشروع تنمية وتطوير زراعة الزيتون بدولة الكويت، أغسطس، 2000، نشرة فنية ارشادية، المنظمة العربية للتنمية الزراعية، جامعة الدول العربية، ص1.

(6) مقابلة ميدانية مع مزارعي زيتون في منطقة بنت جبيل. السيد حسن أحمد (حاريصي يملك أكثر من 3000 زيتونة).

(7) خليل، جرن، دليل المرشد الزراعي في إنتاج الزيتون، وزارة الزراعة، إدارة الارشاد والتنمية الريفية والبيئية، ط2، 2003، الأردن، ص 56.

(8) مسح وزارة الزراعة حول أمراض وآفات الزيتون بالتعاون مع منطقة الفاو.

(9) الاحتياجات الغذائية لأشجار الزيتون وطرق تسميدها. المهندس حسين حطيط- مؤسسة معهد التعاون الجامعي- مشروع المساعدات الطارئة لتأهيل قطاع الزيتون في مناطق جنوب لبنان الأكثر تضررًا من الحرب.

(10) سليم، قطّار وحليم فيصل، زراعة الزيتون، دراسة جدوى من المؤسسة اللبنانية، مرجع سابق، ص 15.

(11) الطريق إلى الصحف، عايدة الرواجبة، دار العلوم العربية، ص22.

(12) موقع المجلس الدولي للزيتون:
Internationaloliveoil.org

(13) مقابلة مع المهندس حسين السقا (رئيس المركز الزراعي في بنت جبيل).

(14) مقابلة مع المهندس حسين السقا (رئيس المركز الزراعي في بنت جبيل).

(15) سليم، قطّار وحليم فيصل، زراعة الزيتون، دراسة جدوى من المؤسسة اللبنانية، مرجع سابق، ص 22.

***

المراجع

- الاحتياجات الغذائية لأشجار الزيتون وطرق تسميدها، المهندس حسين حطيط - مؤسسة معهد التعاون الجامعي- مشروع المساعدات الطارئة لتأهيل قطاع الزيتون في مناطق جنوب لبنان الأكثر تضررًا من الحرب.
- الأفق، العدد 32، ص17، كانون الثاني 2009. (تصدر عن بطريركية الكنيسة الشرقية القديمة).
- تقليم شجرة الزيتون، مشروع تنمية وتطوير زراعة الزيتون بدولة الكويت، أغسطس 2000، نشرة فنية ارشادية، المنظمة العربية للتنمية الزراعية، جامعة الدول العربية.
- خليل، جرن، دليل المرشد الزراعي في إنتاج الزيتون، وزارة الزراعة، إدارة الارشاد والتنمية الريفية والبيئية، ط2، 2003، الأردن.
- سالم اللوزي، تطوير انتاج وتصنيع وتسويق الزيتون وزيت الزيتون في الوطن العربي، المنظمة العربية للتنمية الزراعية، جامعة الدول العربية، ديسمبر 2003، السودان.
- سليم قطّار وحليم فيصل، زراعة الزيتون، دراسة جدوى من المؤسسة اللبنانية للتنمية الاقتصادية والاجتماعية ممولة من الاتحاد الأوربي، لبنان، جل الديب، حزيران، 2001.
- الطريق إلى الصحف، عايدة الرواجبة، دار العلوم العربية.
- مسح وزارة الزراعة حول أمراض وآفات الزيتون بالتعاون مع منطقة الفاو.
- مقابلة مع المهندس حسين السقا (رئيس المركز الزراعي في بنت جبيل).
- مقابلة ميدانية مع مزارعي زيتون في منطقة بنت جبيل.
- موقع المجلس الدولي للزيتون:
Internationaloliveoil.org